

FLORERIA ATLANTICO



**CORRIENTES
MIGRATORIAS
DESDE EL 83'**

VOL. 3

10 AÑOS EN

**THE
WORLD'S
50
BEST
BARS**

**2013•2014•2016
2017•2018•2019
2020•2021•2022
2023**

– TRAGOS –

CORRIENTES MIGRATORIAS DESDE EL 83'

KINTU

Alpamanta Sauvignon Blanc, Giovannoni Seco, curry, maní, tabaco, plátano verde

\$8900

COCO CALIENTE

Ron, aceite de coco, papaya, zanahoria, leche de coco, fuego

\$8100

KUNUN TSAMIYA

Warangi casero, plátano verde, sobodoro, tamarindo, ananá, leche de mijo

\$11500

CAFÉ DA MEIA-NOITE

Yaguara, miel de caña, café orgánico Arara y catucaí, banana, Cynar, lima

\$8800

BISSAP

Pan Vodka, castañas de cajú, bissap, tomates caramelizados

\$7700

LAGUNA COLORADA

Singani, Chola, soda de api, chuño, hoja de coca, lavanda, laurel

\$11100

FĀNQIÉ MǏTĀNG

Shaojiu casero, arroz, sésamo, mi-chien, Fānqié tāng, especias chinas

\$8100

LA CAUSA

Pisco 1615, causa limeña, leche de tigre, clara de huevo, Pulpo Blanco Ginger Ale

\$8700

MAYAK

Soju, Fractal, genciana, jengibre, regaliz, huevo de codorniz

\$7800

CAÁ YARI

Príncipe de los Apóstoles, mandioca, tereré, Kolsch, cedrón, menta peperina

\$7500

PARĀPÁLINKA

Palinka, Cristallino, ricotta de cabra, ciruelas, aceite de ciruelas, peras Williams

\$10800

LA HUMA

Pisco Capel, humita, miel de campo, albahaca, bitter de guindas

\$13000

PAPELÓN

Santa Teresa Claro, maracuyá, agua de coco, papelón con limón

\$8800

— LOS NEGRONIS — DEL ABUELO



EL BOOGY DE LELO Y LILI

\$7400

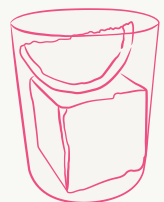
Vodka Pan, Cocchi Americano, bitter uña de gato



BALESTRINI

\$12500

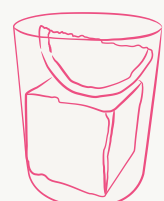
Príncipe de los Apóstoles, Campari, Amaro y agua del Océano Atlántico



LA CHOFETA

\$7400

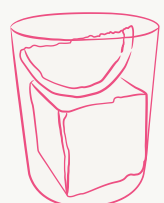
Campari, Le Muscat, hongos de pino, arena de Cariló



GIOVANNONI

\$7100

Príncipe de los Apóstoles, Vermouth Giovannoni seco y rosso



PROFÉTICO

\$7100

El Profeta, Campari, Vermouth Giovannoni rosso



— LOS LONG DRINKS — DE VODKA PAN



PAN CON CHOCLO Y MANTECA

\$6800

Pan Vodka macerado en choclo a las brasas y manteca clarificada, y Pulpo Blanco Tónica

PANETTONIC

\$6800

Pan Vodka macerado en agua de azahar, canela, pasas de uva, fruta abrillantada, y Pulpo Blanco Tónica

PAN CON CHICHARRÓN

\$6800

Pan Vodka macerado en grasa crocante de cerdo y Pulpo Blanco Tónica

— LOS TÓNICOS — DE APÓSTOLES



VIGILANTE

\$6800

Vermouth Giovannoni rosso, Príncipe de los Apóstoles macerado en queso pepato, Pulpo Blanco Tónica

GALLEGA

\$6800

Príncipe de los Apóstoles, jugo de uva orgánico, Ginger ale Pulpo Blanco

TÓNICO DEL TANO BAGLEY

\$6800

Príncipe de los Apóstoles, Hesperidina, Fernet, tónica Pulpo Blanco

– LOS CLERICÓS –



MADRE TIERRA

\$23000

Sauvignon blanc, Vermouth Giovannoni seco, rica y ruda

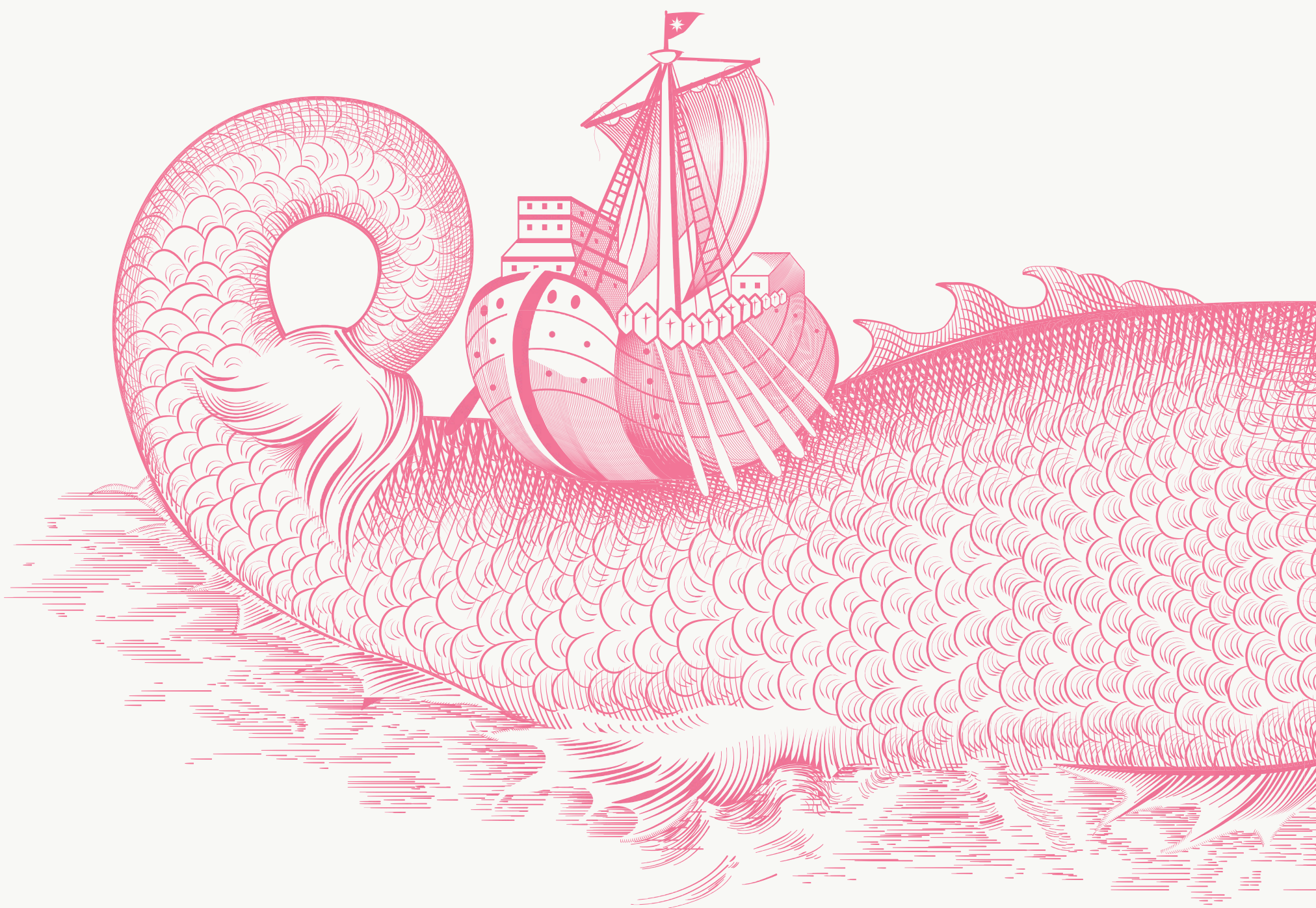
CORDILLERANO JARRA \$23000 | POR VASO \$9200

Vermouth Giovannoni seco, peras williams, yuyos cordilleranos, espumante extra brut

SANGRADA

\$23000

Blend de vinos atlánticos, mate, cítricos



– TRAGOS CLÁSICOS –

NEGRONI

\$7600

Príncipe de los Apóstoles, vermouth rosso, Campari

OLD FASHIONED

\$13700

Jim Beam White, azúcar, amargo de Angostura, piel de naranja

MANHATTAN

\$12800

Monkey Shoulder, vermouth rosso, amargo de Angostura

RUSTY NAIL

\$15500

Grant's Triple Wood, Drambuie, piel de limón

PALOMA

\$9900

Ojo de Tigre, pomelo, limón, soda

GIMLET

\$11100

Hendrick's, limón, almíbar simple

WHISKY SOUR

\$10400

Tullamore D.E.W., limón, almíbar, clara de huevo

— SIN ALCOHOL —

TERERÉ	\$2700
KOMBUCHA	\$2700
AGUA CON Y SIN 750 ML	\$1700
PULPO BLANCO TÓNICA	\$2750
PULPO BLANCO GINGER	\$2750

— CERVEZAS —

MILLER (LATA)	\$3500
GUINNES (LATA)	\$3950
ANTARES KÖLSCH	\$3500
TIAMAT N-12	\$4400



34°59'16''S 58°37'96''O

**ARROYO 872, BUENOS AIRES, ARGENTINA
+54 11 3984 7849**

**WWW.FLORERIAATLANTICO.COM.AR
INFO@FLORERIAATLANTICO.COM.AR
@FLORERIAATLANTICO**



GIOVANNONI

